

先付

胡桃豆富と松茸の玉蒸し 菊花あん
とんぶり 山葵 ドライ無花果

前菜

柿の白和え 菊菜 百合根
マスカツト 蟹 銀杏

お椀替り

松茸の土瓶蒸し
車海老 銀杏 三つ葉 酢橘

造り

お造りの盛り合わせ あしらい一式

焼八寸

小鯛の姿焼き 赤飯 芽生姜
松茸のカダイフ揚げ バルサ味噌
かますの袖焼き 胡麻
揚げ銀杏 紅葉丸十

小鍋

松茸と名残り鱧の柳川鍋
牛蒡 三つ葉 山椒

止酢

白髪長芋 雲丹 加減酢
蒸し鮑 胡瓜 酢どり茗荷

食事

祝い小鯛の土鍋御飯 木の芽 香の物

汁物

赤出汁

水物

季節のデザート